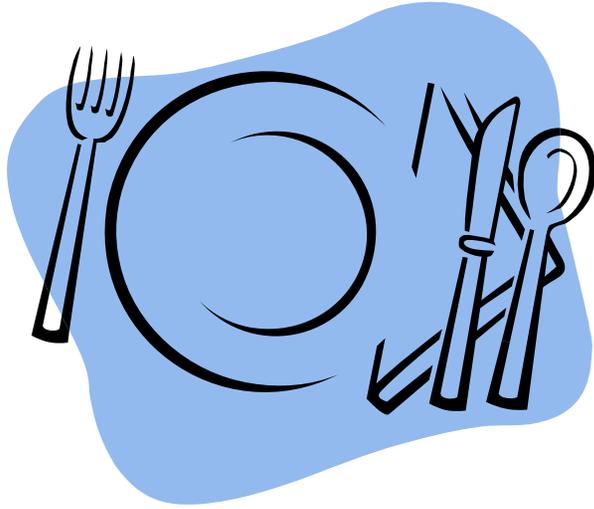


# الخدمة السليمة للأغذية



دليل الخدمة السليمة للأغذية  
التحضير و الخدمة

درجة الحرارة النهائية للطبخ (لمدة 15 دقيقة)	نوع اللحم
145 ° ف	السّمك
	بيض المحار النيئ للخدمة المباشرة.
	قطع لحم البقر، لحم العجل، لحم الحمل الحيوانات المرباة تجارياً.
	لحم البقر و الخنزير (النيء) يحفظ بدرجة حرارة 145 ° ف لمدة ثلاث دقائق .
	لحم الخنزير، لحم فخذ الخنزير المملح، لحم جوانات الخنزير المقعد(بيكون).
155 ° ف	لحم البقر المطحون، لحم الخنزير، لحم الحمل، السمك المقشر، لحم الحيوانات المرباة تجارياً المطحونة، السجق، اللفائف، اللحوم المحقونة.
165 ° ف	الدواجن (الطيور) ولحم الحيوانات على شكل الألعاب اللحم المحشو، الدواجن أو السمك، المعكرونة المحشية و المعلبة، اللفائف، حشوة اللحم .
165 ° ف، د، ع الطعام يبقى لمدة دقيقتان بعد الطهي	أي طعام مطهو بالمايكرويف وقد يكون محتمل الخطر.

\*\* قم بإعادة تسخين كافة الأطعمة الغير متأكد من سلامتها على درجة  
حرارة أقلها 165 ° و أبقها أعلى من 140 ° ف .

## تركيز المعقم المستعمل على الأدوات المنزلية

نوع المعقم	التركيز	مدة التعقيم (أقل مدة ممكنة)
الكلورين	50-100 ب.ب.م	7 دقائق
غاز النشادر الرباعي	200 – 400 ب.ب.م.	30 دقيقة
اليود	12.5 – 25.0 ب.ب.م	30 دقيقة

الإدارة الصحية في مقاطعة واين  
5454 جنوب فينوي  
واين , ميشيغين 48184  
(734) 727-7400



لمزيد من المعلومات قم بزيارة موقع وزارة الزراعة

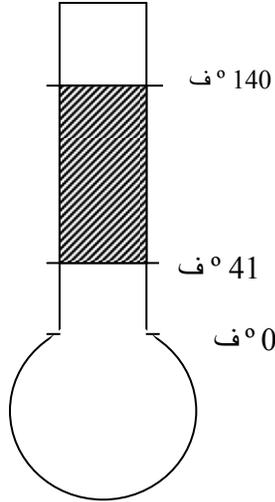
في ميشغن، [www.michigan.gov/mda](http://www.michigan.gov/mda)  
المعلومات مبنية على قانون الغذاء لعام 1999

والمنفذ من قبل ك. ماك ايلوري. ومنقح من قبل آ. غارديولا و ب. باري 02/9 واو. س. هـ. د.

ملاحظات

## درجات الحرارة الآمنة لتخزين الأطعمة الغير متأكد من سلامتها

قم بحفظ الطعام الساخن ساخناً ضمن درجة حرارة  
(140 °ف وما فوق)



لا تقم أبداً  
بتخزين الطعام  
المحتمل الخطورة  
في دراجة حرارة  
غرفة

قم بالحفاظ على الطعام البارد بارداً  
(41 °ف وما دون)

### تعريفات



**الأطعمة المحتملة الخطورة** – هي تلك الأطعمة التي تتطلب سيطرة على درجة حرارتها لأنها قد تدعم النمو السريع للبكتيريا الخطرة. معايير السيطرة، كالتبريد أو أدوات التسخين والتي تتطلب أن تبقى هذه المنتجات على أو أعلى من درجة حرارة 140 °ف. أو على درجة حرارة أو أدنى من 41 °ف. الأمثلة تتضمن اللحوم، لحم الدواجن، الأطعمة البحرية، التفوف، البيض، المعكرونات، منتجات اللبن، البرعيمات، البطيخ المقطع، الحساء، الشوربات، والخضار المطبوخة.

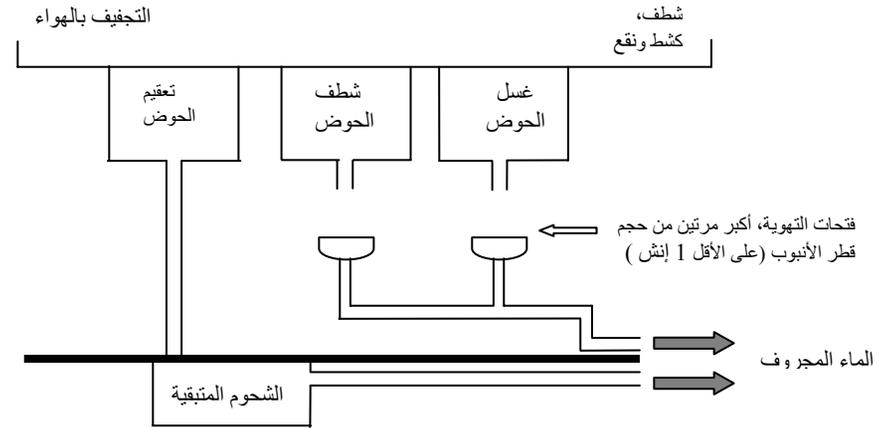
**الطعام الجاهز للأكل** - تلك الأطعمة الصالحة للأكل والتي لا تحتاج إلى أي تحضيرات أخرى كالغسل أو الطبخ. المثال يتضمن مواد كسلطة التونا، سلطة الكول سلو، سلطة المعكرونة، سلطة البطاطا الخبز، المعجنات (الفتائر الحلوة)، منتجات اللبن، لحم الغداء، التوابل، والخضار والسلطات المقطعة.

**السطوح / لأشياء التي تلامس الاغذية** - هي المواد والأسطح التي تلامس الطعام، مثل السكاكين، الملاعق، الشوك، ألواح التقطيع، أسطح المناضد، القدور، المقالي، المشراحت، والمخالط.

**الأشياء التي لاتلامس مع ال اغذية** – تلك المواد التي لا تلامس عادة الطعام، ولكن قد يتم ذلك أثناء التنفيذ (التحضير) كالسطوح الداخلية والخارجية للمبرد أو المايكرويف.

## المغطس (حوض الغسيل) المؤلف من ثلاثة أقسام .

1. نظف ثم عقم الاقسام الثلاثة ومصارفها (مجاريها) للحجرات الثلاثة لحوض الغسل .
  2. قم بكشط أو شطف أولي لكافة الأدوات المنزلية و نقع مبدئي للأدوات الفضية .
  3. قم بالغسل بماء حار وممتلئ بالصابون .
  4. الشطف بماء دافئ ونقي .
  5. قم بوضع المواد بمعقم محلول الكلورين لمدة أقلها 7 دقائق , أو باليود أو غاز النشادر الرباعي على الأقل لمدة 30 دقيقة .
  6. قم بتجفيف المواد بالهواء قبل استخدام الأدوات المنظفة .
- قم بتفحص كثافة المعقم على الجدول الموجود على الغطاء الخلفي.



## قطع التنظيف القماشية:

أقمشة التنظيف يجب أن تبقى مخزنة في محلول تعقيم بدرجة ( 50 – 100 ب.ب.م.) محلول الكلورين أو مادة مكافئة عند عدم استعمالها . . ! فحص درجة التركيز بقطع فحص المواد الكيميائية المناسبة .

أيضاً من المهم أن تبقى السطوح التي ليست على اتصال مع الطعام نظيفة . وذلك يتضمن الموائد، الحجرات الصغيرة، السطوح الداخلية والخارجية للمبردات و المايكرويف، و جميع أجزاء أدوات المطبخ و التي لا نت لامس بشكل مباشر مع الطعام .

يجب أن تبقى الأرضيات، الجدران، والأسقف نظيفة أيضاً، يجب أن تكون مبنية من مواد لمساء، غير ماصة، سهلة التنظيف، و ثابتة.

## التنظيف والتعقيم

إن أي طعام قد تم تحضيره على سطح غير معقم لا يعتبر طعام سليماً من الناحية الصحية، أو حفظ ضمن حافظات غير معقمة أو تم ملامسته لأدوات ملوثة. دائماً قم بالغسل، الشطف، وتعقيم السطوح التي على تلامس الطعام بشكل جيد .

### سطوح العمل وتنظيف الاجهزة الموجودة داخل المكان :

الم قطعات ، الخلاطات والأشياء الثابتة الأخرى يجب أن تغسل، تشطف، وتعقم بشكل م ستمر وذلك لتبقى معقمة .

1. قم بالغسل ب ال ماء حار وال صابون .
2. قم بالشطف بماء نقي ودافئ .
3. قم بالتعقيم بنفس المحاليل المركزة أي بنفس التركيز كما لو كنت تستخدمها في تعقيم مصارف الحوض الثلاث (50 ب.ب.م.) من الكلورين، 12.5 ب.ب.م. من اليود ، أو 200 من غاز النشادر الرباعي .
4. قم بتجفيف المواد ب الهواء ال طبيعي قبل استخدام السطح .

### أجهزة غسل الأطباق الأوتوماتيكية:

1. إن أجهزة غسل الأطباق الأوتوماتيكية تتنوع بشكل واسع ، لذا عليك اتباع تعليمات ال مصنع عند تشغيل هذه الآلة .
  2. قم بقتط أو شطف أولي لكافة الأدوات وقم بنقع مبدئي الأدوات الفضية .
  3. عند استخدام آلة تعقم بالماء الحار ، قم بالتأكد من من أن الدورة الأخيرة للتعقيم تصل إلى 180 ° ف ، افحص زر الحرارة الموجود على الآلة .
  4. عند استعمال الآلة التي تعقم باستخدام الكيماويات، تأكد عندها من أن تركيز هذه الكيماويات مناسب . وصحيح، 50 ب.ب.م. من الكلورين، 12.50 من اليود . الكلورين يستخدم عادة لغسالات الأطباق في حين أن اليود غالباً ما يستخدم في غسالات الأكواب الزجاجية .
  5. اسمح للأواني النظيفة أن تجف بالهواء الجاف قبل استخدامها .
- ملاحظة:** تأكد من غسل يديك عند اسنخدام الحمام ثم قم بتنظيف الأدوات .

مع الم غسلة ذات الثلاثة للحوض، غسالات الأطباق، أو غسالات الأكواب

- افحص زجاجة المعقم عند بداية كل دورة، وإن لم تكن العبوة أو ما تبقى من العبوة كافياً للدورة بكاملها استبدلها بمعقم آخر جديد .
- استخدم أدوات الفحص الكيميائي لفحص نسبة تركيز المحلول المعقم في بداية ال دورة ، إن لم يكن التركيز مناسب أو صحيح،

### الشخص المسؤول :

هناك شخص معين . شخص مسؤول على علم ومعرفة ويجب أن ي كون موجوداً خلال كافة أوقات ساعات عمل المؤسسة، ويتضمن هذا كافة أوقات التحضير و التنظيف وذلك قبل أو بعد ساعات العمل . إن الشخص المسؤول عن هذا العمل يجب أن يكون مدرك لمسؤولياته كما يجب أن يظهر القدرة على عرض معلوماته حول إجراءات تحضيرات كافة الا طعم ة ، الخدم ات ، كما يجب أن تكون ميزة التنظيف موجودة من ضمن مهامه . بإمكانه إظهار مع رفته بطريقة من الطرق الثلاث التالية :

- 1) تسغيل ال مؤسسة غذائية بالتوافق مع قانون الغذاء في ميشغن لعام 2000 .
- 2) أن تصبح مدير غذائياً مرخص .
- 3) الاستجابة بشكل صحيح مع أسئلة المفتش الغذائي .

### سياسة موظفي الصحة :

إن الموظف المريض قد ي لوث الطعام وجعل الآخرين مرضى . حتى أن أبسط الأعراض قد تكون مؤشراً للمرض الذي قد يكون مهدداً للحياة إذا انتقل إلى زبون كبير بالسن أو صغيراً و يافعاً جداً أو اللذين يعانون من ضعف في جهاز المناعة .

أعراض الأمراض الناجمة عن الاغذية تتضمن الإسهال، الحمى، التقيؤ، البرقان ، و ألم في الحلق مع الحمى . لا يستطيع أي شخص يعاني من هذه الأعراض أن يعمل في مجال الغذاء، أو الأدوات المنزلية، أو مع السط و ح التي على تلامس الطعام . ولا حتى أن يعمل ضمن أي نشاط قد يلوث أو ينقل المرض إلى الأشياء المذكورة أعلاه .

**أكبر أربع أمراض :** إن الأمراض التي تتفاعل و تتشارك مع فيروس التهاب الكبد أ، ال اي كولا H7:0157 ، شيكللا ، البكتيريا العسوية ، قد تكون مهددة للحياة وقد تنتقل عن طريق الأطعمة الملوثة . أي شخص يعاني من أحد هذه الأمراض لا يستطيع العمل ضمن مجال مؤسسة خدمات الطعام إلى أن يؤكد الطبيب بشكل موثق خطياً بأن الشخص المصاب لم يعد يشكل خطورة بنقل العدوى للأشخاص الآخرين .

يجب عليك أن تقوم بالإخبار عن أي أعراض أو بادرة من بواذر هذه الأمراض الأربعة الكبرى بين الموظفين . اتصل بالقسم الصحي المحلي حال اكتشافك للمرض، وعند حصولك على وثيقة شفائهم، قم بالاتصال بالقسم الصحي التابع لك من أجل الحصول على الموافقة قبل السماح للشخص المصاب بالعودة إلى العمل .

## التنظيف

إن الكائنات البشرية تحمل حولها جميع أنواع الملوثات . لذا فليس من الغريب أن الأشخاص هم أكبر مصدر لتلويث ا لطعام . ومن الضروري على كافة الموظفين أن يلتزموا بالمبادئ الأساسية للصحة الجيدة. والتي تتضمن :

- الاستحمام
- التنظيف، ارتداء الملابس المناسبة .
- غسل اليدين

**غسل اليدين** – دائماً قم بغسل اليدين عند البدء بكل نوبة عمل وبعد.....

- لمس الوجه، الشعر، و أي جزء من الجسم .
- استخدام الحمام
- السعال، العطس، استخدام المحارم الورقية .
- استخدام التبغ، الأكل، أو الشرب .
- استخدام المواد أو الأدوات الوسخة .
- لمس اللحم النيئ .
- أي نشاطات قد تلوث اليدين



المغسلة الجيدة تتكون من:

- ماء ساخن وبارد .
- الصابون .
- مناشف معقمة .
- سلة مهملات
- لوحة غسل
- اليدين .

## تبريد الطعام:

ليس بالضرورة أن يتم القضاء على جميع البكتيريا عن طريق الطبخ . من أجل منع تكاثر هذه البكتيريا بشكل متسارع خلال الطبخ لذا يجب أن تتم الإجراءات بشكل سريع. يجب تبريد الطعام المحتمل الخطورة بدرجة حرارة تتراوح من 140 ° ف وحتى 70 ° ف خلال مدة ساعتين. ويتم عمل ذلك على أفضل وجه من خلال وضع الطعام بمغطس ثلج أو من خلال مغرفة مليئة بثلج، ثم قم بتبريد الطعام بدرجة حرارة تتراوح من 70 ° ف وحتى 41 ° ف لمدة 4 ساعات أخرى. إن ذلك يتطلب استخدام الثلجة أو طرق أخرى مقبولة. عليك معرفة أن التحريك بسرعة على عملية التبريد.

بعض أساليب التبريد المقبولة هي كالتالي:

- قم بنقل الطعام الحار إلى صينية ضحلة . إذا كان الطعام سميكاً

(حساء)

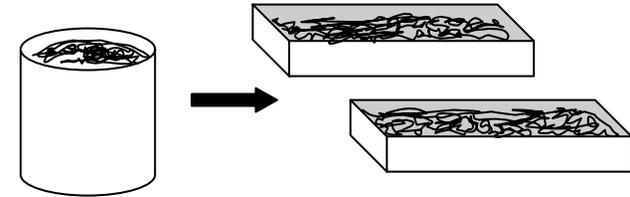
الفاصولياء)، أ ملئ القدر بشكل لا يزيد عن 2 إنش . إذا كان الطعام سائلاً ( مرق ) املئ القدر حتى عمق 3 إنش .

إذا كان الهواء لا يمر بشكل جيد حول سطح الوعاء ، لن يبرد بشكل سريع، لذا لا تكس الصواني فوق

فإن الطعام بعضها .

- استعمل حمام ماء مثلج ثم حرك الطعام ليبرد بسرعة .

- استخدم جرفة مليئة بالثلج لتحريك الطعام . تستطيع شراء هذه الأداة من مخازن المطابخ وتكون هذه الأداة مصممة لأن تكون مملوءة بماء ثم يتم تجميدها. عندما يتم تحريك الاطعمة الحارة بهذه الم حراك المثلج ، سيتم عندها تبريد الطعام بشكل سريع .



**إعادة التسخين:** لتجنب اعطاء البكتيريا الوقت لتتكاثر، يجب إعادة تسخين الطعام المحتمل الخطورة حتى درجة حرارة 165 ° ف لمدة ساعتين. إن مناصد التبخير، حمالات الحرارة غير مصممة للتسخين السريع. تسخين الاطعمة بشكل سريع على الموقد، في فرن مناسب ، أو في سخان المايكرويف قبل وضعه في حمالات الحرارة.

إن غسل اليدين الجيد يستغرق على الأقل حوالي 20 ثانية و يتطلب استخدام المغسلة المصممة خصيصاً لذلك ، و الصابون و الماء الساخن ال معتدل . كما يجب تجفيف اليدين عن طريق مجفف الهواء، و المحارم الورقية الم تستخدم ل مرة واحدة، أو عن طريق الطرف النظيف للقفازات المالحه

**\*\* ملاحظة:** إن معقمات اليد الكيميائية لا تعتبر بديلاً عن الغسل الجيد إلا أنه بالإمكان استعمالها فقط بعد غسل اليدين بشكل ملائم .



### التلامس باليد العارية

حتى بعد غسل اليدين بشكل كامل ، يجب على الموظفين عدم لمس الطعام المعروض والجاهز للاكل بأيديهم . على الموظفين ارتداء القفازات التي تستعمل لمرة واحدة، أو أدوات ملائمة كالملاقط محارم اللحوم ، أو أي أدوات أخرى قابلة للرمي بعد الاستعمال ل مرة واحدة . أمثلة على الأطعمة بما فيها خبز الهوت دوغ و الهمبرغر، الخبز، الخبز المحمص، السندوتشات و م قومات السلطات .

يجب على الموظفين غسل أيديهم بشكل كامل قبل وضع القفازين كما يجب أن يتم تغيير القفازات بشكل منتظم حالما تصبح م لوثه أو مهترئة .

### الجروح والكشوط :

الموظفين اللذين يعانون من الجروح، أو من أماكن مكشوفة، أو هناك التهاب في الأماكن الم كشوفة من الجسم . يجب عليهم تغطيتها بضمادة بشكل محكم غير نافذة للماء . إذا كانت اليدين مصابنتين غطي المنطقة بضمادة والبس القفازات البلاستيكية .

### تغطية الشعر:

إن الشعر ليس فقط أمراً غير مرغوب به بشكل كبير، وإنما يعتبر أيضاً السبب في نشر الأمراض والتلوث ، على كافة الأشخاص اللذين يقومون بتحضير الطعام أن يقوموا باستخدام غطاء للشعر، قبعة، أغطية شعر، أو شبكة الشعر لمنع الشعر من الوصول إلى الطعام بشكل محكم .

### المجوهرات:

ليس المجوهرات مثل الخواتم، الأقراط، العقود و قطع المجوهرات الأخرى قد تكون على اتصال مع الطعام وإنما قد تقع بالطعام وقد تصبح خطراً مادياً . إضافة إلى أن هذه المواد قد تلتقط فتات الطعام و الموظفين يقومون بلمسهم . ولتجنب خطورة التلوث، فإن الأشخاص اللذين يتعاملون مع الطعام عليهم عدم ارتداء المجوهرات . عدا الخاتم المنبسط كخاتم الزفاف

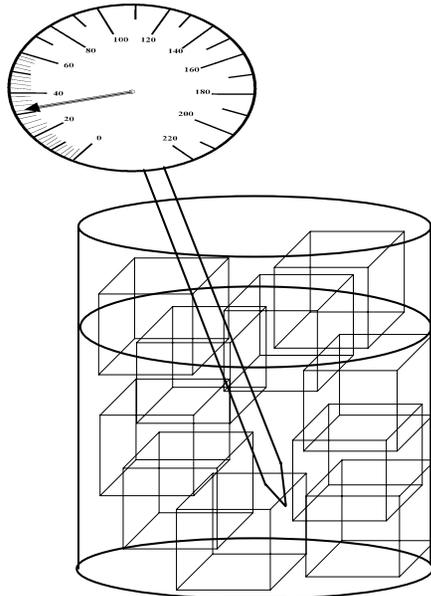
**الحرارة الواجب استخدامها للطهي :** إن كافة الأطعمة التي قد يكون هناك احتمال أنها غير آمنة يجب أن يتم طهيها على درجة الحرارة الدنيا للطهي الداخلي قيل أن تصبح آمنة للاكل . درجة الحرارة هذه تتراوح باختلاف الأطعمة. **أنظر للنصافة الموجودة على ظهر الغطاء من أجل معرفة الحرارة الملائمة للطهي .**

مثال: كافة انواع الدجاج يجب ان يطبخ بدرجة الحرارة الدنيا على الأقل 165 ° ف بينما الهمبرغر (لحم البقر المطحون) يجب أن يطبخ بدرجة حرارة 155 ° ف .

**ملاحظة:** يجب دائماً فحص درجة الحرارة في الجزء الأكثر سماكة من الطعام

### ساق مقياس درجة الحرارة :

إستخدم ساق ميزان الحرارة أو معيار الفحص ل ي كون معياراً بشكل دقيق في مجال  $2 \pm$  ° ف . إما ميزان الطعام الرقمي أو الميزان ذي القرص بمجال 0 - 220 ° ف بإضافة علامة لكل 2 ° ف تقوم بخدمة هذا الغرض . تأكد من التعبير على درجة 32 ° ف في مغس الماء الثلج قبل أول استخدام . وبشكل روتيني عند الاستخدام ، وفي كل مرة يتم فيها رمي الملقط خارج المعيار ، مثلاً عندما يتم هبوطه ،



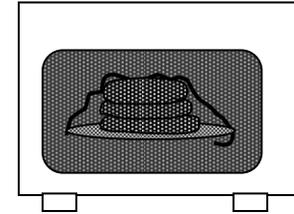


Caldaro da 4 some

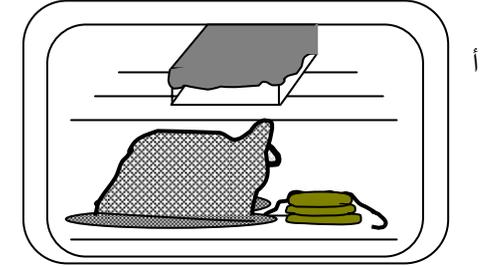
**التذويب:** إذا تم تذويب الطعام المحتمل الخطورة بشكلاً غير ملائم، فإن هذا الطعام قد يعتبر مكاناً مناسباً للبكتيريا الخطرة. بينما يكون القسم الداخلي من الطايبز ال متجمد يمكن ابقاء سطح الطعام في حرارة الغرفة لعدة ساعات. لتجنب نمو هذه البكتيريا، يجب دائماً اس واحدة من الطرق الآمنة الأربعة لتذويب الأطعمة المجمدة.

- قم بتذويب الطعام في المبرد على درجة حرارة 41° ف (5° س) أو أقل.
- تذويب الطعام تحت ماء حار جاري بدرجة حرارة 70° ف أو أقل
- إذا كان الطعام سيطبخ في الحال قم بتذويبه في المايكرويف
- تذويب الطعام هو جزء من أجزاء إجراءات الطهي.
- تأكد من أن المنتج يصل إلى درجة حرارة الطهي الداخلية الدنيا المطلوبة للطهي.

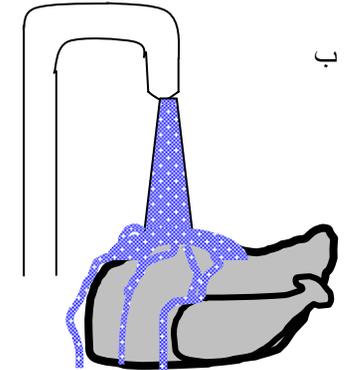
انظر على اللصاقة الموجودة على ظهر الغطاء من أجل معرفة درجة حرارة الطهي.



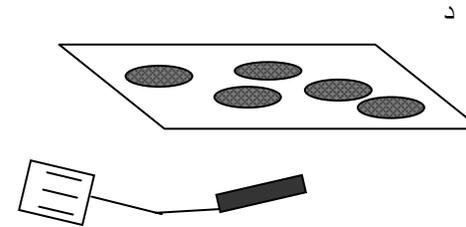
ج



أ



ب



د

**ال تغليف التالف :** لا تقم باستخدام الأطعمة إذا كان تغليفها مزق، تالف المنتجات المعلبة المطبوخة، المنتفخة، الصدئة، أو التي يتسرب منها السوائل والتي قد تكون ملوثة. ارمي أو إرجع هذه المنتجات إلى الشخص الذي زودك بها لإرجاعها وإرجاع مالك.

**الحرارة:** تأكد من أن كافة الأطعمة المبردة محفوظة على درجة حرارة تحت 41° ف. إن الأطعمة المجمدة يجب أن تجمد بشكل صلب. إن العلب المغلفة التي تتراكم عليها الجليد أو الصقيع وفيها ارتشاح والتي قد تذاب ثم يعاد تجميدها تعتبر غير سليمة.

**الحشرات والقوارض:** دائماً تأكد إذا كان هناك أي اشارات على وجود الحشرات أو القوارض سواء في العلب المغلفة و الأطعمة. قد تدخل الحشرات إلى طعامك إذا لم تكن حذراً. وأيضاً من الممكن أن تدخل الحشرات عبر الأبواب المتروكة مفتوحة خلال وبعد تسلم الأطعمة. تأكد من وجود المناخل على النوافذ والأبواب التي تترك مفتوحة. بإمكانك العمل مع عامل القضاء على الحشرات المرخص عند الضرورة للقضاء على القوارض، واستخدام المبيد الحشري المناسب للاستخدام في المطابخ. خزن كافة المواد السامة بشكل سليم تحت وبعيداً عن الطعام أو السطوح الملامسة للطعام.

نظم عمليات طلبات استلام الاغذية ضمن فترات بطيئة وذلك لتتأكد من فحص الاغذية ثم وضعها في المكان المناسب مباشرة.

### تخزين الطعام



بعد فحص المنتج وتسلمه بشكل جيد توضع جميع المنتجات جانباً وتخزن بشكل صحيح.

**رفع الأطعمة -** في كافة أماكن لتخزين ، عليك تخزين الطعام والأدوات التي تتلامس بالطعام على الأقل 6 إنشات بعيداً عن الأرض لتجنب تلوث هذه الأطعمة من الأوساخ، السوائل المهذورة، ومنظفات الأرض.

### التخزين الجاف:

قم بتخزين كافة الأطعمة المعلبة والجافة مثل الرز الجاف، الفاصوليا، والمعكرونة، في منطقة نظيفة، باردة، جافة، وبعيداً عن الأشياء الكيميائية والشخصية. احمي هذه الأطعمة عن طريق حفظها مختومة أو مغطاة، ولا تخزنها في غرف الاستراحة أو تحت أنابيب المياه التي تحمل مياه المجاري أو الماء، فقد ترشح عليها وتلوث هذه الأطعمة.



## مخازن التبريد

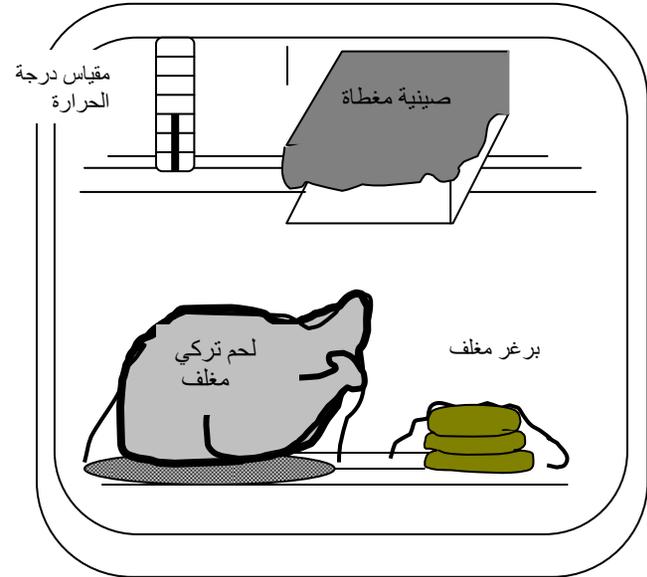
**الحرارة:** قم بحفظ الأغذية المحتملة الخطورة في درجة حرارة 41 °ف أو مادون. هذا ذلك يعني أن جهاز التبريد يجب أن يكون قادراً على حفظ درجة حرارة الهواء 39-38 °ف.

**ميزان الحرارة:** إن كل وحدة تبريد يجب أن تكون مزودة بميزان حرارة دقيقاً حتى ± 2 °ف

**حدوث التلوث** – قم بتخزين اللحم النيئ تحت وبعيداً عن الأطعمة الأخرى كالأطعمة المطبوخة والأطعمة الجاهزة للأكل.

**التغطية** – عدا مرحلة تبريد الطعام، يجب حفظ كل الأطعمة المبردة مغطاة بغطاء ثابت ونظيف أو استخدام المغلفات التي تستعمل مرة واحدة أو اللفائف البلاستيكية

**الجريان** – لا تقم بوضع الأشياء المبردة بالتلاجة بشكل مكتظ، لأن الهواء يجب أن يجري بشكل جيد لحفظ الطعام على درجة الحرارة المناسبة.



## مخازن التجميد :

**درجة الحرارة:** قم بحفظ الأغذية المجمدة على درجة حرارة 0 °ف أو أقل

**التغطية** – احفظ جميع الأطعمة مغطاة أو مختومة بغطاء ثابت ونظيف أو بأوراق الألمنيوم القابلة للاستخدام مرة واحدة أو اللفائف البلاستيكية.

**الجريان** - لا تقم بوضع الكثير من الاغذية المراد تجميدها بشكل مكتظ في المجمدة لأن الهواء يجب أن يتاح له فرصة الجريان لحفظ الحرارة المناسبة للأطعمة.



## التلوث المتقاطع

يحدث التلوث عندما يكون هناك ارتشاح في الدم أو السوائل من اللحم النيئ. ويلامس الطعام الجاهز للأكل أو الطعام الذي لا يحتاج إلى درجة حرارة عالية ليتم طبخه بحيث يتم قتل الجراثيم الخطرة.

**هناك عدة طرق من أجل تجنب حدوث التلوث:**

- 1- لا تسمح للدماء أو للسوائل أن ترتشح من اللحم النيئ الى الأطعمة الأخرى سواء في البراد أو التلاجة. دائماً خزين اللحم النيئ تحت وبعيداً عن الأطعمة الأخرى.
- 2- لا تستخدم الأدوات نفسها مثل السكين، لوح التقطيع أو المنضدة التي استخدمتها لتحضير أطعمة أخرى.. إذا كان لابد لك من استخدام الأداة نفسها عندها عليك غسل وشطف ثم تعقيم كافة الأسطح قبل البدء بالتحضير الطعام الجاهز للأكل.
- 3 – قم بتعقيم السطوح المعدة لتحضير الطعام والتي مضى وقت طويل على استخدامها.

## علامة على التاريخ

إن كافة الأطعمة المحتملة الخطورة و التي سوف تخزن لأكثر من 24 ساعة يجب أن يكون هناك عليها لصاق واضحة تدل على تاريخ الاستخدام وذلك يدل على علامة التاريخ وإن هذا الأمر مطلوب من كافة مؤسسات خدمات الأطعمة في ميشيغن .

بالإضافة لذلك إن هذه المنتجات ذات التاريخ المعين يجب استخدامها ضمن هذه المدة أو يجب التخلص منها عند انقضاء المدة.

إن وحدات التبريد القادرة على الإحفاظ بالطعام في درجة حرارة 41 °ف أو أقل , تستطيع الحفاظ على الطعام لمدة أطول من وحدات التبريد التي تحفظ الطعام على درجة حرارة 45 °ف إن المبردات لدى أغلب المؤسسات تحفظ الطعام على درجة حرارة 41 °ف أو مادون، إن مدة استخدام الأطعمة ذات التاريخ المحدد تكون لدى أغلب المؤسسات 7 أيام بعد تحضير الطعام ، أو 7 أيام بعد فتح العلبة المختومة .

إن تلك المؤسسات التي لديها رهصة بالاستمرار باستخدام المبردات التي تحفظ الطعام على درجة 45 °ف حتى الثامن من أيار 2006 يجب عليها عدم استخدام الأطعمة أكثر من 4 أيام عندما يكون الملصق موجود عليه تاريخ محدد .

أمثلة على اللصاقات المناسبة التي يجب وضعها على أصناف الأطعمة وذلك من 11 تشرين الثاني والتي تحفظ على درجة حرارة 41 °ف

تستخدم حتى  
17/11

17/11

صنع في 11 تشرين  
الثاني .  
تستخدم حتى 17 تشرين